

DET GASTRONOMISKE HJØRNE



Opskrift: Kitta Petersen



Let og lækkert på
campingturen...

Grillstegt marineret laksefilét

Retten er beregnet til 2 personer

2 laksefileter
1 Santa Maria marinade, Asian taste for fish
1 citron
Olivenolie til grillning

Grøntsager i wok:

1 porre
2 gulerødder
1 peberfrugt, gul eller rød
frisk rød chili efter smag
1 fed hvidløg
Olivenolie til linstegning

Hvidløggsmør:

Smør
Hvidløg
Tabasco
Citronsaft
Groft brød serveres til.



Har du en spændende opskrift?

Send os din bedste campingopskrift - helst med et par gode billeder. Så vil vi bringe den i et senere nummer. Eneste krav til opskriften er, at den skal kunne laves enten på grill (kul, el., gas) eller i køkkenet i campingvognen.

Laksefilet:

1. Laksefileterne rengøres, lægges i en lille plastikpose sammen med marinaden. Trækker heri ca. en halv time.
2. Grillen smøres med olivenolie og varmes op til max. temperatur.
3. Fileterne tages op af marinaden, lægges med skindsiden nedad på den varme grill, og en citronskive uden skal lægges ovenpå.
4. Grillen skrues ned på halv kraft, og låget lægges på. Fileterne steger ca. 10 minutter. De skal føles faste at trykke på.
5. Citronskiven fjernes, og fileterne vendes og får 1 minut på kødsiden (mest af dekorative grunde). Skindsiden bliver sort og spises ikke.

Grøntsager i wok:

(kan også bruges til andet end fisk)

1. Porre, gulerødder og peberfrugt skæres i aflange, tynde stave.
2. Chilien renses for kerner og skæres i tynde skiver.
3. Wokken gnides ind i olie og varmes op. Derefter hældes et par skefulde olie i bunden.
4. Grøntsager og chili linsteges ca. 3 minutter.
5. Et fed hvidløg presses og svitser med et øjeblik.

Hvidløggsmør blandes efter smag af de nævnte ingredienser.

